

Жеткізушіні таңдау жөніндегі конкурстық құжаттамаға техникалық тапсырма

Осы техникалық тапсырмада білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша көрсетілетін қызмет сәйкес келуі тиіс сапалық және сандық сипаттамалар жазылады.

Сатып алу нөмірі	6770643-1	
Конкурстың атауы	Балаларды тамақтандыруды ұйымдастыру бойынша қызметтер	
Лот №	50939094-КпОПО1	
Лоттың атауы	Услуги по организации обеспечения питания детей	
ҚҚС есебінсіз лот бойынша жалпы сома теңгемен (соманы көрсету):	8009598.22	
Барлық тәрбиеленушілер мен білім алушылар	790	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	94	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	94	750
Мектеп жанындағы лагерь		
Мектеп жанындағы лагерьдегі балалар саны	0	
оның ішінде, мемлекеттік бюджет қаражаты есебінен тамақтанатын тәрбиеленушілер мен білім алушылар саны	0	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Күніне 1 балаға тамақтану құны (теңгемен)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	0	0

"Ақмола облысы Білім басқармасының Бурабай ауданы бойынша білім бөлімінің Щучинск қаласының №1 мектеп-гимназиясы" КММ-де балаларды тамақтандыруды ұйымдастырудың негізгі мақсаттары мен міндеттері оқушыларды тағамдық заттар мен энергияның жас ерекшелік физиологиялық қажеттіліктеріне сәйкес ұтымды тамақпен қамтамасыз ету болып табылады. Білім алушыларды тамақтандыру асханада жүзеге асырылады. Қызмет көрсетуші ас блогының және оның персоналының жұмысына басшылықты жүзеге асырады, сондай-ақ тамақ дайындау технологиясының, өнімдерді салудың, порциялардың шығу нормаларының сақталуын, білім алушыларға өнімдер мен тағамдарды босатуды және жеткізілетін өнімдердің сапасын бақылауды, оларды сақтау және өткізу қағидаларының сақталуын қамтамасыз етеді. Қызмет көрсетуші ас блогында, өндірістік және қойма үй-жайларында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің сақталуын қамтамасыз етеді. Қала мектептерінде қызмет көрсетуші шарт заңды күшіне енген күннен бастап бір ай ішінде асхана ас блогында бейнебақылау жүйесін орнатады, онда тамақ дайындау

жүзеге асырылады және Тапсырыс берушіге объектіде орнатылған бейнебақылау жүйесімен бөлінген бейнесигнал (бейнекамералар) көзімен нақты уақыт режимінде тағамдарды дайындау процесінің бейне ағындарына қол жеткізуді қамтамасыз етеді. Бейнебақылау жүйесімен белгіленген материалдар білім беру ұйымында келесі 10 жұмыс күні ішінде сақталады. Шарттың қолданылу мерзімі өткеннен кейін осы жабдық өнім берушінің меншігінде қалады. Қала мектептерінде қызмет көрсетуші шарт заңды күшіне енген күннен бастап екі ай ішінде арнайы жабдық пен бағдарламалық қамтамасыз етуді орната отырып, білім алушылардың қолма-қол ақшасыз есеп айырысу жүйесін енгізеді. Шарттың қолданылу мерзімі өткеннен кейін осы жабдық өнім берушінің меншігінде қалады. Өнім беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес білім беру ұйымының дайын тамақ сапасын бақылау журналын (бракераж) жүргізу үшін жағдайларды қамтамасыз етеді. Өнім беруші білім алушыларды тамақтандыруды ұйымдастыруға байланысты мәліметтерді күн сайын немесе Тапсырыс берушінің талабы бойынша білім беру ұйымының сайтында орналастыру үшін ұсынады (ас мәзірі, атауы, бағасы). Өнім беруші тамақтану сапасын мониторингтеу жөніндегі комиссиялар, тамақтану сапасын бақылау жөніндегі ведомствоаралық сараптама топтары мүшелерінің ас блогына қол жеткізуін қамтамасыз етеді. Тағамдардың, тамақ өнімдерінің және аспаздық өнімдердің тұтынушылық қасиеттері, олардың органолептикалық қасиеттері, дайындау технологиялары мен шарттары балаларға арналған Тамақ өнімдерінің қауіпсіздігі бөлігінде Еуразиялық экономикалық одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келуге тиіс. Тағамдарды мектепте тамақтандырудың базалық ұйымынан "Ақмола облысы Білім басқармасының Бурабай ауданы бойынша білім бөлімінің Щучинск қаласының №1 мектеп-гимназиясы" КММ асханасына жеткізген жағдайда тиісті температураны сақтауды қамтамасыз ететін мамандандырылған сыйымдылықтар (термоконтейнерлер) пайдаланылады. Оқу процесі кезеңінде ыстық тамақ білім алушыларға: бірінші ауысым үшін 9:30 - 11:30, екінші ауысым үшін 13:05 - 15:35-те беріледі. Жазғы мектеп жанындағы лагерь қызметі кезеңінде 9:30, 13:00 (тамақтану уақыты мен атауын көрсету) беріледі. Білім алушылар мен тәрбиеленушілердің тамақтану кестесі Білім беру ұйымының басшысы Любовь Васильевна Тюкачева бекіткен белгіленген тамақтану режиміне сәйкес белгіленеді. Халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілерге сәйкес келетін буфет өнімдерін өткізу үшін жағдайлар жасалады. Дайын аспаздық өнімдер мен тамақ өнімдерін сату 8:00-де жүзеге асырылады (асхананың жұмыс уақыты көрсетіледі). Қызмет көрсетуші ай сайын Тюкачева Любровь Васильевнаға ақпарат береді: - сапасы мен қауіпсіздігін куәландыратын құжаттарды қоса бере отырып, білім алушылар үшін пайдаланылатын тамақ өнімдерінің тізбесі туралы; - конкурс кезеңінде көрсетілген ас блогы қызметкерлерінің сандық және сапалық құрамының сәйкестігі туралы. Өнім беруші халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес шығарылатын өнімнің ассортименттік тізбесін Тапсырыс беруші міндетті түрде бекітеді. Нақты тамақтану рационы перспективалы мәзірге сәйкес келуі тиіс. Бір өнімді, тағамдарды және аспаздық бұйымдарды басқаларына ауыстыру халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес ерекше жағдайларда жүзеге асырылады. Оқушылардың жекелеген санаттары үшін (оқушылардың санаттарын көрсету) жұмсақ (диеталық) тамақтану ұйымдастырылады. Көрсетілетін қызметті беруші дайындау технологиясын сақтау және дайын тағамдардың калориялығына сәйкестігі үшін ас блоктарында тағамдарды дайындаудың бірыңғай картотекасының (технологиялық карталарының) болуын қамтамасыз етеді. Тамақ дайындау тағамдардың картотекасын пайдалана отырып жүргізіледі, онда өнімдердің таратылуы, тағамдардың шығуы, тағамдарды дайындау технологиясы туралы мәліметтер, әрбір тағамның құрамы және оның тағамдық құндылығы (ақуыздардың, майлардың, көмірсулардың, дәрумендердің болуы) және әрбір тағамның (аспаздық өнімнің) энергетикалық құндылығы (құнарлылығы) және әрбір тағамның жиынтығы туралы толық ақпарат көрсетіледі. Асхананың ас блогында тағамдар мен аспаздық

өнімдерді дайындаудың технологиялық процесін қамтамасыз ету жөніндегі жұмысты ұйымдастыруды өндіріс меңгерушісі қамтамасыз етеді. Ас блогында халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес қажетті құжаттама үнемі болуы тиіс (шикі өнімнің, дайын тағамның бракераж журналдарын, ас блогы қызметкерлерінің денсаулық жағдайын тіркеу журналын, тағамдарға витаминдеуді жүргізу журналын, ас мәзірін, дайындалатын тағамдарға технологиялық карталарды, тамақ өнімдеріне кіріс құжаттарын, түсетін тамақ өнімдерінің сапасын растайтын құжаттарды (жүкқұжаттар, сәйкестік сертификаттары, сапа куәліктері) санамау, ветеринариялық-санитариялық сараптама құжаттары, пікірлер мен ұсыныстар кітабы және басқалар). Қызмет көрсетушіде қызмет көрсетуді бастар алдында ас блогының әрбір қызметкеріне жұмысқа рұқсаты бар медициналық кітапшалар болады. Өнім беруші қызмет көрсетуді бастар алдында өндірістік бақылау жоспарын бекітеді және Тапсырыс берушіге (ұйымдастырушыға) тиісті растайтын құжаттары бар жоспардың көшірмесін ұсынады. Өнім беруші қолда бар технологиялық, Тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдықтың жарамдылығын және уақтылы мемлекеттік тексеруді (өлшеу құралдары үшін) қамтамасыз етеді, сондай-ақ халықтың санитариялық-эпидемиологиялық саламаттылығы саласындағы нормативтік құқықтық актілердің талаптарына сәйкес тамақ өнімдерін жеткізуді ұйымдастырады. Білім беру ұйымында қажетті технологиялық, Тоңазытқыш және санитариялық-техникалық жабдық пен мүкәммал болмаған кезде Өнім беруші олардың қызмет көрсету процесінде болуын қамтамасыз етеді. Тамақтандыруды ұйымдастыру шеңберінде отандық тауар өндірушілерді қолдау үшін өнім беруші отандық өндірілген тамақ өнімдерінің кемінде 60% - ын (алпыс пайызын) сатып алады. Бұл ретте отандық өндірістің тамақ өнімдерін сатып алу фактісін растайтын құжат ретінде белгіленген үлгідегі түпнұсқа немесе көшірме не белгіленген тәртіппен берілген "СТ-KZ" тауардың шығу тегі туралы сертификаттың Уәкілетті ұйым куәландырған көшірмесі ұсынылады (егер жеткізілетін тауарлардың көлемі екі және одан көп бірлікті құраса, онда белгіленген үлгідегі түпнұсқа немесе көшірме не "СТ-KZ"тауардың шығу тегі туралы сертификаттың Уәкілетті ұйым растаған көшірмесі ұсынылады), жеткізілетін көлемге (үлгіге берілген сертификатты қоспағанда) немесе сериялық өндіріс өніміне белгіленген тәртіппен берілген.

Техническое задание к конкурсной документации по выбору поставщика

В данном техническом задании описываются качественные и количественные характеристики, которым должна соответствовать услуга по организации питания обучающихся в .

Номер закупки	6770643-1	
Наименование конкурса	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Номер лота	50939094-КпОПО1	
Наименование лота	Услуги по организации обеспечения питания детей	
Общая сумма на лот в тенге без учета НДС:	8009598.22	
Всего воспитанников и обучающихся	790	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	94	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	94	750
Пришкольный лагерь		
Количество детей в пришкольном лагере	0	
в том числе, количество воспитанников и обучающихся, питающихся за счет средств из государственного бюджета	0	
Категория	Количество детей, обеспечивающихся школьным питанием за счет средств из государственного бюджета согласно ПП РК №64 от 25 января 2008 года	Стоимость питания на 1 ребенка в день (в тенге)
согласно ПП РК от 25 января 2008 года №64	0	0

Основными целями и задачами при организации питания детей в КГУ «Школа-гимназия №1 города Щучинск отдела образования по Бурабайскому району управления образования Акмолинской области» являются обеспечение учащихся рациональным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. Питание обучающихся осуществляется в столовой. Поставщик услуги осуществляет руководство работой пищеблока и его персонала, а также обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, закладки продуктов, норм выхода порций, отпуск продуктов и блюд обучающимся и контроль качества доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации. Поставщик услуги на пищеблоке, в производственных и складских помещениях обеспечивает соблюдение нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. В городских школах поставщик услуги в течение одного месяца со дня вступления в законную силу Договора устанавливает систему видеонаблюдения на пищеблоке столовой, где осуществляется приготовление пищи и обеспечивает Заказчику доступ к видеопотокам процесса приготовления блюд в режиме реального времени с источником видеосигнала (видеокамер), распределенных системой видеонаблюдения, установленных на объекте. Материалы, зафиксированные системой видеонаблюдения, хранятся в организации образования в течение последующих 10 рабочих

дней. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика. В городских школах поставщик услуги внедряет систему безналичного расчета обучающихся с установкой специального оборудования и программного обеспечения в течение двух месяцев со дня вступления в законную силу Договора. По истечении срока действия договора данное оборудование остается в собственности поставщика. Поставщик обеспечивает условия для ведения журнала контроля качества готовой пищи (бракеражный) организацией образования в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Поставщик предоставляет сведения, связанные с организацией питания обучающихся, ежедневно или по требованию Заказчика для размещения на сайте организации образования (меню с фото блюд, наименование, цена). Поставщик обеспечивает доступ на пищеблок членов комиссий по мониторингу качества питания, межведомственных экспертных групп по контролю за качеством питания. Потребительские свойства блюд, пищевых продуктов и кулинарных изделий, их органолептические свойства, технологии и условия изготовления должны соответствовать техническим регламентам Евразийского экономического союза в части безопасности пищевой продукции для детей. В случае, доставки блюд с базовой организации школьного питания, в столовую КГУ «Школа-гимназия №1 города Щучинск отдела образования по Бурабайскому району управления образования Акмолинской области» используются специализированные емкости (термоконтейнеры), обеспечивающие сохранение соответствующей температуры. Горячее питание в период учебного процесса предоставляется обучающимся: для первой смены в 9:30 - 11:30, для второй смены в 13:05 - 15:35. В период деятельности летнего пришкольного лагеря предоставляется в 9:30, 13:00 (указать время и наименование приема пищи). График питания обучающихся и воспитанников устанавливается согласно установленному режиму питания, утвержденному руководителем организации образования Тюкачевой Любовью Васильевной. Создаются условия для реализации буфетной продукции, которая соответствует нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Реализация готовой кулинарной продукции и пищевых продуктов осуществляется в 8:00 (указать время работы столовой). Поставщик услуги ежемесячно предоставляет Тюкачевой Любови Васильевне сведения: - об используемом перечне продуктов питания для обучающихся с приложением документов, удостоверяющих их качество и безопасность; - о соответствии количественного и качественного состава работников пищеблока, указанных им в период конкурса. Поставщик в обязательном порядке утверждает Заказчиком ассортиментный перечень выпускаемой продукции в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Фактический рацион питания должен соответствовать перспективному меню. Замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие осуществляется в исключительных случаях, в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Для отдельных категорий учащихся (указать категории учащихся) организуется щадящее (диетическое) питание. Поставщик услуги обеспечивает наличие единой картотеки (технологические карты) приготовления блюд на пищеблоках для соблюдения технологии приготовления и соответствия калорийности готовых блюд. Приготовление пищи производится с использованием картотеки блюд, в которых отражается раскладка продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд, полная информация о составе каждого блюда и его пищевой ценности (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов) и энергетической ценности (калорийности) каждого блюда (кулинарного изделия) и каждого приема пищи в совокупности. Организацию работы по обеспечению технологического процесса приготовления блюд и кулинарной продукции на пищеблоке столовой обеспечивает заведующий производством. В пищеблоке постоянно должна находиться необходимая документация в соответствии с требованиями нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (перечислить журналы бракеражей сырой продукции, готовой пищи, журнал регистрации

состояния здоровья работников пищеблока, журнал проведения витаминизации блюд, меню, технологические карты наготавливаемые блюда, приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, книга отзывов и предложений и другие). У поставщика перед началом оказания услуги в наличии имеются медицинские книжки на каждого работника пищеблока с допуском к работе. Поставщик перед началом оказания услуги утверждает план производственного контроля и предоставляет копию плана с соответствующими подтверждающими документами заказчику (организатору). Поставщик обеспечивает исправность и своевременную государственную поверку (для средств измерения) имеющегося технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования, а также организует доставку продуктов питания согласно требованиям нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. При отсутствии в организации образования необходимого технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования и инвентаря поставщик обеспечивает их наличие в процессе оказания услуги. Для поддержки отечественных производителей товаров в рамках организации питания поставщик приобретает не менее 60% (шестидесяти процентов) продуктов питания отечественного производства. При этом в качестве документа, подтверждающего факт приобретения продуктов питания отечественного производства, предоставляется оригинал или копия установленного образца, либо заверенная уполномоченной организацией копия Сертификата о происхождении товара "СТ-KZ" выданного в установленном порядке (если объем поставляемых товаров составляет две и более единиц, то предоставляется оригинал или копия установленного образца, либо заверенная уполномоченной организацией копия Сертификата о происхождении товара "СТ-KZ", выданного в установленном порядке на поставляемый объем (за исключением сертификата выданного на образец) или на продукцию серийного производства).